



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Печенья с изюмом по- Английски

Üzümlü İngiliz Bisküvisi



125 гр. слив. масла
1 стакан сахарной пудры
0,5 стакана высушенной смородины
1 яйцо
1 пачка разрыхлителя
1 пачка ванилина
1 щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста

- # Смешать размягченное слив. масло, яйцо и сахарную пудру.
- # Добавить ванилин, разрыхлитель, соль и добавляя муку замесить тесто.
- # В конце добавить промытую смородину.
- # Тесто посыпать мукой и раскатать лепешку толщиной 0,5 см.
- # Порезать тесто формочкой для печений или горлышком стакана. Собрать остатки теста, снова раскатать и порезать.
- # Выложить печенье на противень застланный пергаментной бумагой.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-коричневатого цвета.

В этом рецепте необходимо использовать именно сливочное масло.